

Těstoviny s cuketou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Těstovin 450 g
- Mladá cuketa 2 ks
- Šunka 8 plátků
- Kousek chilli papričky 1 ks
- Sůl dle potřeby 1 ks
- Pepř dle potřeby 1 ks
- Žloutek 2 ks
- Nízkotučná smetana 50 ml
- Najemno nastrouhaný parmazán 60 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny uvaříme v osolené vodě na skus.

Cuketu omyjeme, nastrouháme a nahrubo dáme do cedníku, kde ji necháme chvíli odstát. Poté ji stlačíme a vymačkáme z ní přebytečnou tekutinu.

V pánvi nasucho opečeme slaninu nebo šunku nakrájenou na kostičky. Přidáme cuketu, chilli, sůl a pepř a opékáme asi 3 minuty. Pak přidáme uvařené těstoviny.

V hrnku rozšleháme žloutky, smetanu a parmazán. Směs přidáme k cuketě, promícháme, jen krátce prohřejeme a poté cuketu odstavíme z plotny.

Při podávání těstoviny posypeme parmazánem.

